T-fal®

OPTIGRILL

EN
FR

Instructions for use

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
14. If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is to reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
15. CAUTION - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
16. To disconnect, turn all controls to off, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.

- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com

Short Cord instructions

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
If a long detachable power-supply cord or extension cord is used :

1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type3-wire cord; and
3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Electric Safety, Food Compliant Materials, …).
Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with ⊠ logo.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved-Service Center. Do not use them for other appliances or intention.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- When using for the first time, wash the plate(s), pour a little cooking oil on the plate then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate, always use plastic or wooden utensils.
- Dot not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not cook food in aluminium foil
- Do not remove the grease collection tray while cooking, If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying
- On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odor.

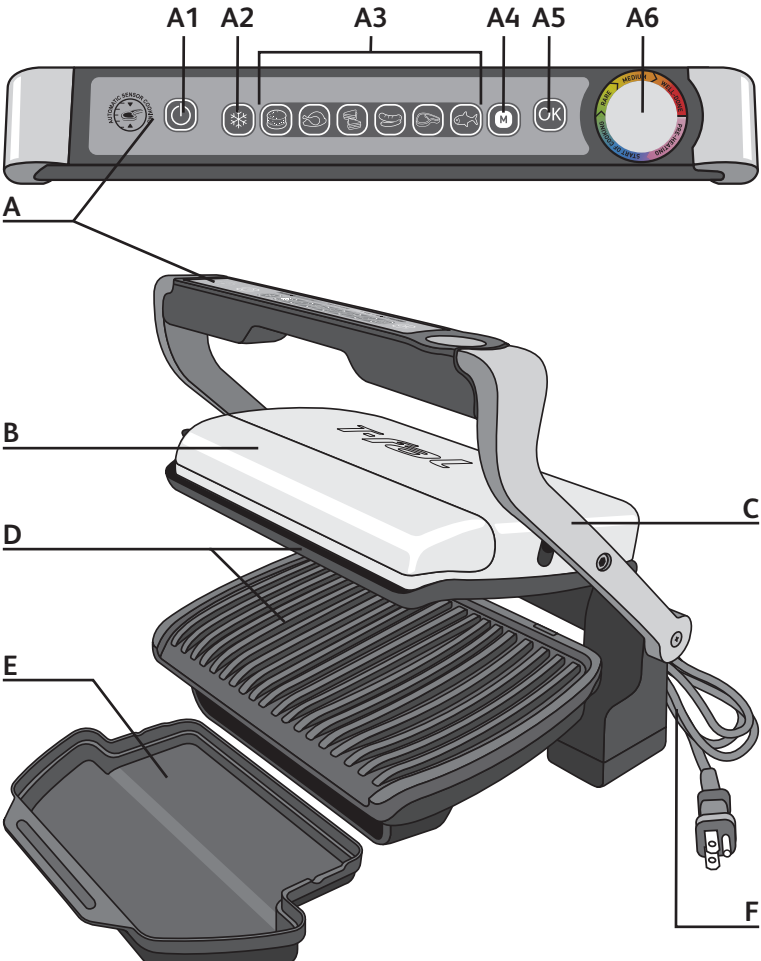
Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds, We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

Environment protection first!

ⓘ The packaging of your product is made of recyclable materials. Don't throw it in your usual trash can, take it to a nearby separated waste collection center.

➲ Please take your used appliance to a recycling depot in your area. Thank you for being environmentally friendly.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A
B
C
D
E
F

Description

A Control panel
A1 On/off button
A2 Frozen food mode
A3 Cooking programs
A4 Manuel mode
A5 OK button
A6 Cooking level indicator
B Body
C Handle
D Cooking plates
E Drip tray
F Power cord

Guide of LED colors

preheating

PURPLE FLASHING
Preheating.

SOLID PURPLE
End of preheating
Waiting for food.

starting of cooking

BLUE
Starting of cooking.

GREEN
During the start of the cooking cycle, a beep will sound to alert the user that the "Rare" cooking program is getting ready to begin.

cooking - ready to eat

YELLOW
"Rare" cooking.

ORANGE
"Medium" cooking.

RED
"Well done" cooking.

keep warm

RED FLASHING
End of cooking for "Well done".

SOLID WHITE
Manual function selected or mishandling, refer to "Trouble shooting guide".

WHITE FLASHING
Refer to "Trouble shooting guide".

Guide of cooking programs

Burger

Poultry

Red meat

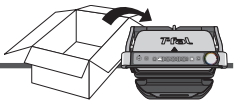
Sandwich

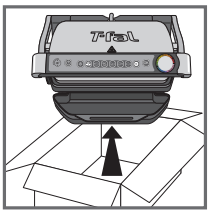
Fish

Pork/sausage/lamb

Manual mode: Traditional grill for manual operation

1 Setting



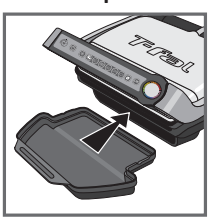


1

2

1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.

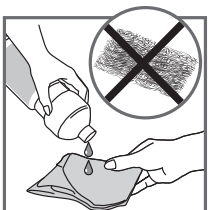


3

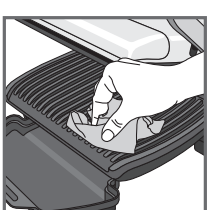
4

3-4 Position the removable drip tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating



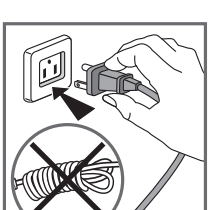
5



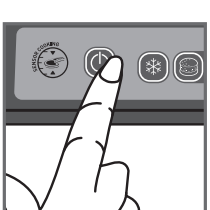
6

5 For the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.



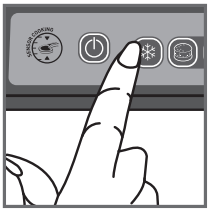
7



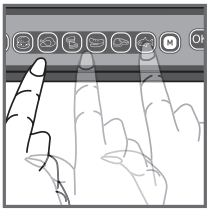
8

7 Connect the appliance to an outlet. (note the cord should be fully unwound).

8 Press the On/Off button.



9



10

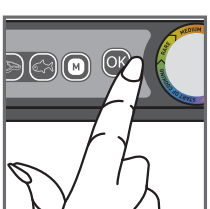
9 If the food that you wish to cook is frozen, press the "frozen food" button.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

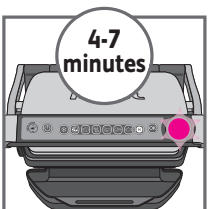
6 cooking programs and a manual mode

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat.
	Select this cooking program if you want to cook poultry.		Select this cooking program if you want to cook fish.
	Select this cooking program if you want to cook a sandwich.		
	Select this cooking program if you want to cook pork/sausage/lamb.	M	If you select Manual mode the indicator light is white and you have manual control of the cooking time.

If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 14.



11

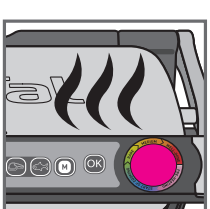


12

11 Press the "OK" button: the appliance starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.

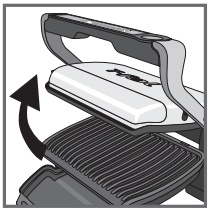
12 Wait for 4-7 minutes.

13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple the pre-heating mode is complete.



13

3 Cooking



14

15

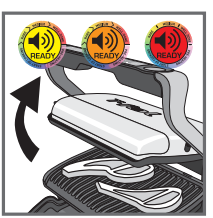
14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill and place the food on the cooking plate.

16

17

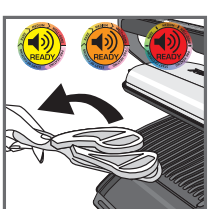
16-17 Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking period function (for the best results do not open or move your food during the cooking process).
During the cooking process, a beep will sound to alert the user that the "Rare" cooking program (yellow) will begin.
Note: for thin piece(s), close the appliance and press ok to start the cooking cycle.

18

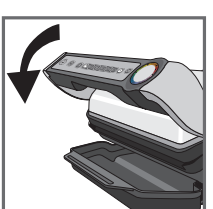


19

18 According to the degree of cooking, the indicator light changes color. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.
Please note, especially on meat, it is normal that cooking result vary depending on type, quality and origin of food.



20

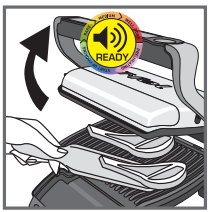


21

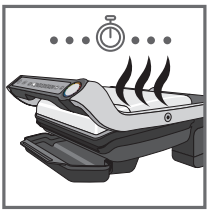
19-**20** When the color corresponding to your choice of cooking level appears, open the appliance and remove your food.

21 Close the appliance.

4 Comments

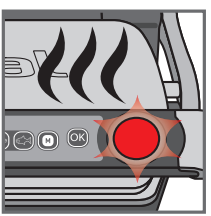


22



23

24



25

22-23-24

Cooking food to different personal tastes

If you wish to cook the food placed on the grill to different personal tastes, open the grill to remove the pieces that have reached the desired cooking level and close the grill to continue cooking the others.

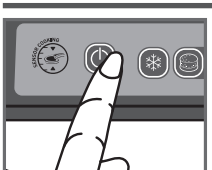
25 Keep warm function

When the cooking process has ended the appliance will automatically go on the keep warm setting and the cooking level indicator will automatically go red and an audible tone will sound every 20 seconds. If food is left on the grill it will continue to cook, while the cooking plates are cooling. You can stop the audible tone by pressing the "OK" button.

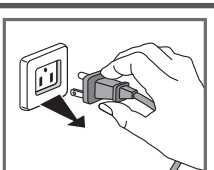
Second cooking

If you want to cook more food, please start again from section 2 Pre-heat again even if you want to cook the same type of food.

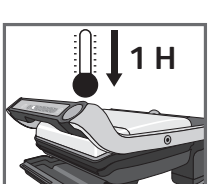
5 Cleaning and maintenance



26



27

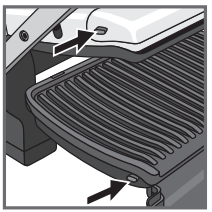


28

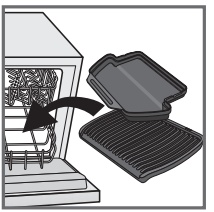
26 Press the on/off button to turn off the appliance.

27 Unplug grill from wall outlet.

28 Allow to cool at least 1 hour.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.



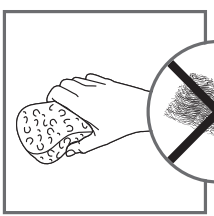
29



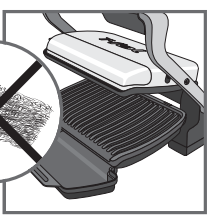
30

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.

30 The drip tray and the cooking plates are dishwasher safe.

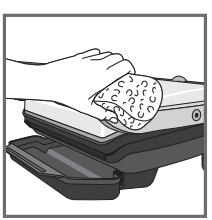


31

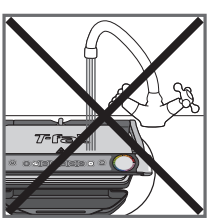


32

31-32 If you do not want to clean them in a dishwasher, you can use warm water and a little dishwashing liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry thoroughly using a paper towel.
Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill, only use nylon or non-metallic cleaning pads.
Empty the drip tray and wash in warm water and a little dishwashing liquid, dry thoroughly using a paper towel.



33



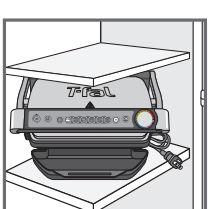
34

33 To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

34 Do not immerse the body of grill in water or any other liquid.

35 Always make sure grill is clean and dry before storing.

36 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



35

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
Solid white indicator light.	• Starting a cooking cycle without preheating.	• 2 possible options: - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, re-program the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the cycle of pre-heating or cooking.	• The appliance has been kept open for too long while cooking.	• Disconnect the appliance from the outlet and leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it quick for best cooking results. If the problem occurs again contact your local T-fal customer service.
Indicator OK **flashing** after placing the food.	• Not sensing the food. Meat thickness too thin.	• You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK.
Flashing white indicator light. + button **flashing** or button **flashing**	• Appliance failure. • Appliance stored or used in a room that is too cold.	• Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
I have added my food and closed the appliance but the cooking cycle has not started.	• Your food is thicker than 1.5 inches.	• Food must not be thicker than 1.5 inches.
I have put my food on the grill but the indicator stays on PURPLE.	• You have not completely openned the grill to place the food.	• Completely open the grill then close it.
	• Not sensing the food. **Meat thickness too thin, "OK" is flashing.**	• Confirm the start of the cooking by pressing the button OK.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programs may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for good quality food.

Program's table

Dedicated program	Cooking level color indicator		
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Sandwich	Lightly cooked	Browned	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Poultry			Fully cooked
Pork/sausage/lamb			Fully cooked

Tips: if you like your meat blue rare, you can use

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level
Meat & Poultry	Pork (boneless)		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets		
	Gammon steak		
	Marinated turkey breast, chicken breast		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna		

Manual mode	Grilled veggies...	M	Fixed temp

For frozen food, press before selecting your program.

MANUFACTURER's WARRANTY

: www.t-falusa.com

With a strong commitment to the environment, most of T-fal products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call T-fal consumer service directly at the phone number below for repair options. Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by T-fal for 1 year against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase. The manufacturer's warranty by T-fal is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The T-fal warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At T-fal's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. T-fal's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The T-fal warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service center or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a T-fal authorized service center. Full address details for each country's authorized service center are listed on the T-fal website (www.tefal.com) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

T-fal shall not be obligated to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow T-fal instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- ingress of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The T-fal manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

a) The T-fal guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.

b) The T-fal guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications

c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by T-fal

d) In cases where the product is not repairable in the new country, the T-fal guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This T-fal manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in T-fal internet site.

U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	800-395-8325

* T-fal is a registered trademark of Groupe SEB

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires, les suivantes, en particulier :

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'un risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
   Retournez l'appareil à un centre de service autorisé en vue d'un examen ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas en contact avec toute surface chaude.
10. Ne posez pas cet appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou près de celle-ci ni dans un four chauffé.
11. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
12. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
14. Si cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre), celle-ci se branche uniquement sur une prise polarisée unidirectionnelle afin de réduire les risques d'électrocution. S'il s'avère impossible d'enfoncer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si le branchement demeure impossible, contactez un technicien qualifié. Ne tentez jamais de modifier la fiche.
15. MISE EN GARDE - Pour assurer une protection continue contre un risque de choc électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises mises à la terre adéquatement.
16. Branchez toujours la fiche de l'appareil en premier, puis la fiche dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez tous les boutons de commande à la plus faible intensité, puis débranchez-le de la prise murale.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous l'utilisez.
- Pour empêcher l'appareil de surchauffer, ne le mettez pas dans un coin ou près d'un mur.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne passez pas la plaque chaude sous l'eau et ne la posez pas sur une surface fragile.
- Si vous avez des problèmes, joignez un service après-vente autorisé ou allez à l'adresse Internet suivante : www.t-fal.ca.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.
Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
Si vous utilisez une rallonge :

1) veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
2) la rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni une mise à la terre;
3) le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Lisez les instructions attentivement et gardez-les à portée. Le fabriquant ne se tient pas responsable de tout usage commercial ou inadéquat ou du non-respect des instructions, et la garantie devient ainsi non valide.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Sécurité électrique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
Notre société étant dotée d'une politique de recherche et développement permanente, elle pourrait donc modifier ces produits sans préavis.

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne doit pas être consommé.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit, ne jamais l'utiliser pour préparer des recettes flambées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques ; versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'interposez jamais de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne posez pas d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas de cuisson en papillotte.
- Ne retirez pas le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si celui-ci est plein durant la cuisson, laissez-le refroidir l'appareil avant de le vider.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
  Dans ce cas, ouvrez la fenêtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.

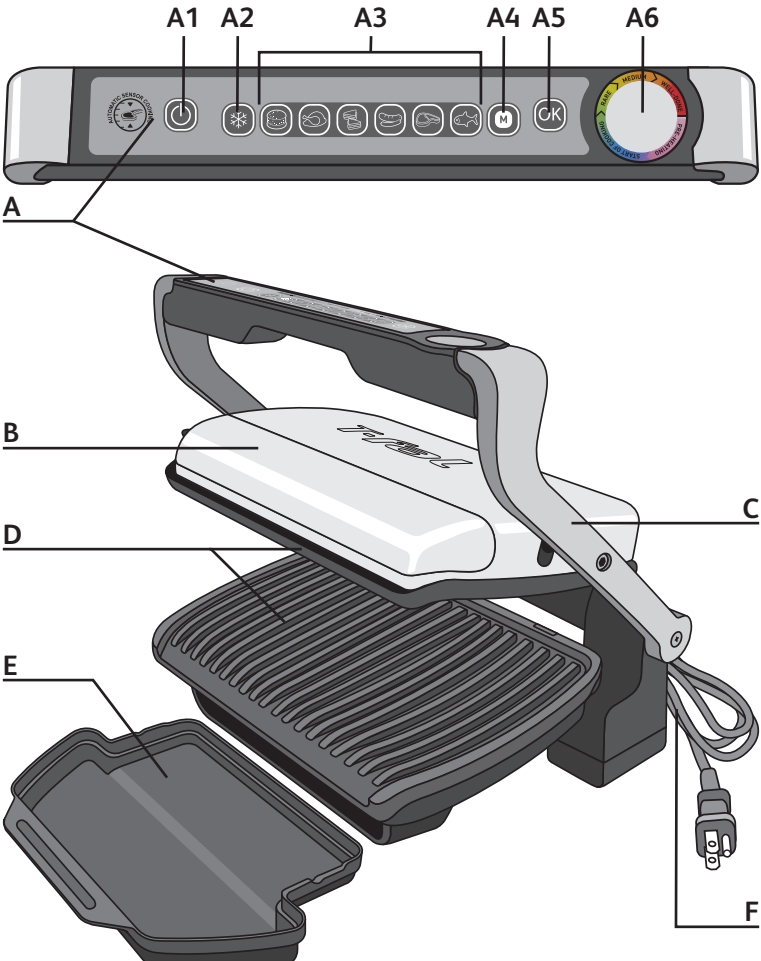
Prévention des accidents à la maison

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Une supervision des enfants est nécessaire pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil; utilisez toujours les poignées.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables. Ne le jetez pas à la poubelle, mais apportez-le dans un centre de collecte de déchets spécialisé.

➲ Déposez votre appareil usagé dans un centre de dépôt de recyclage de votre région. Merci de vous soucier de la protection de l'environnement.


A1
A2
A3
A4
A5
A6
A
B
C
D
E
F

Description

A Tableau de bord
A1 Bouton départ/arrêt
A2 Mode surgelé
A3 Programmes de cuisson
A4 Mode manuel
A5 Bouton OK
A6 Indicateur de niveau de cuisson
B Corps de l'appareil
C Poignée
D Plaques de cuisson
E Plateau de récupération de jus
F Cordon d'alimentation

Guide des couleurs de diode (DEL)

préchauffage

VIOLET CLIGNOTANT
Préchauffage.

VIOLET FIXE
Fin du Préchauffage. Attente des aliments.

début de la cuisson

BLEU
Début de la cuisson.

VERT
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson « saignant » (jaune) sera bientôt atteint.

cuisson - prêt à consommer

JAUNE
Cuisson "saignant".

ORANGE
Cuisson "médium".

ROUGE
Cuisson "bien cuit".

maintien au chaud

ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson "bien cuit".

BLANC FIXE
Fonction manuelle sélectionnée ou mauvaise manipulation, reportez-vous au "Guide de dépannage".

BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au "Guide de dépannage" (retour, appel au service clientèle...)

Guide des programmes de cuisson

Hamburger

Sandwich

Volaille

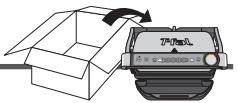
Poisson

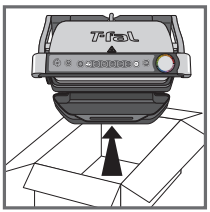
Viande rouge

Porc/saussices/agneau

Mode manuel : grill traditionnel pour les operations manuelles.

1 Réglage





1

2

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

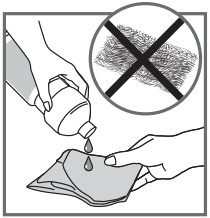
2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

3

4

3-4 Positionnez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

2 Prechauffage

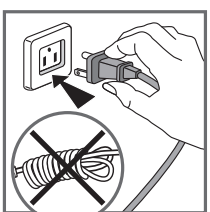


5

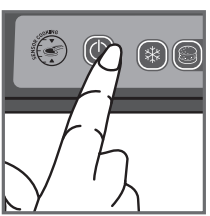
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.



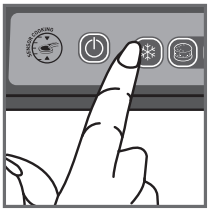
7



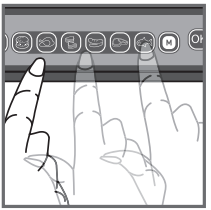
8

7 Branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le câble doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur l'interrupteur.



9



10

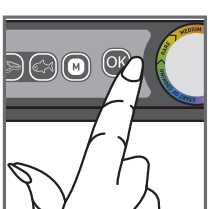
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton "aliment surgelé".

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

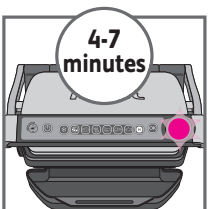
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des hamburgers		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavé de saumon
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des sandwiches		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saussices ou de l'agneau	M	Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur est blanc et vous pouvez contrôler manuellement le temps de cuisson.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 26.



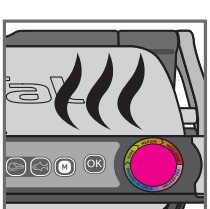
11



12

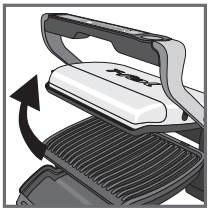
11 Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

13 Un signal sonore retentit et l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter en violet pour signaler que le mode de préchauffage est terminé.



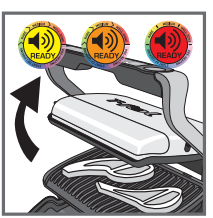
14

15

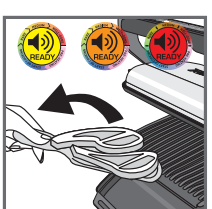
16

17

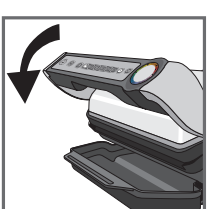
18



19



20



21

14-15

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le grill et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.

16-17

Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant le processus de cuisson).

Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) **sera bientôt atteint.**

Remarque : pour les morceaux fins, fermez l'appareil et appuyez sur ok pour commencer le cycle de cuisson.

18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est médium, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.

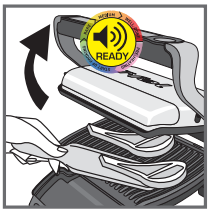
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

19-20

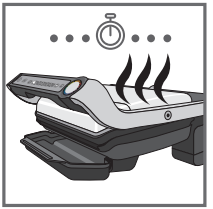
Lorsque la couleur correspondant à votre choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

21 Fermez l'appareil.

4 Commentaires



22



23

24

25

22-23-24

Cuisson des aliments en fonction des goûts personnels

Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaitée, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux.

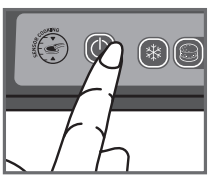
25 Fonction garde-au-chaud

Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction garde-au-chaud, l'indicateur devient rouge et un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton "OK".

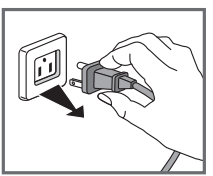
Seconde cuisson

Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, recommencez à partir de la section 2 Préchauffage, point 8, même si vous souhaitez cuire le même type d'aliment.

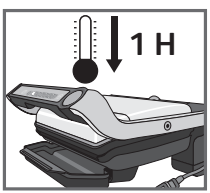
5 Nettoyage et entretien



26



27



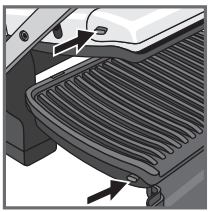
28

26 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

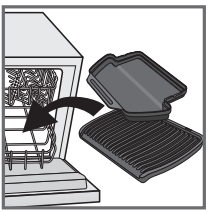
27 Débranchez le grill.

28 Laissez refroidir au moins 1 heure. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.

6 Nettoyage



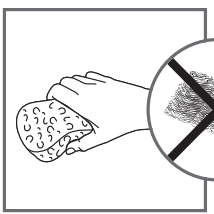
29



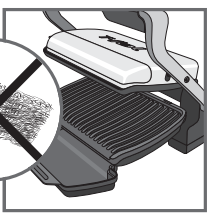
30

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.



31



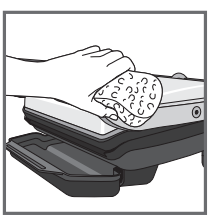
32

31-32

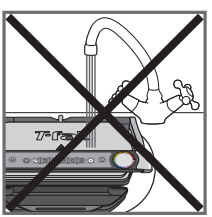
Si vous n'utilisez pas de lave-vaisselle, vous pouvez employer de l'eau chaude et un peu de savon pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincer abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez soigneusement avec une serviette en papier.

N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.

Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'une serviette en papier.



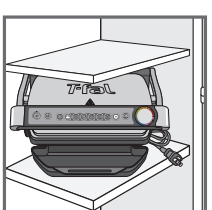
33



34

33 Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

34 Ne pas immerger le corps du gril dans l'eau ou tout autre liquide.



35

35 Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

36 Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Indicateur **blanc fixe.**	• Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.	• 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel) - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	• L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson.	• Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle T-fal local.
Clignotement de l'indicateur OK après la mise en place de la nourriture.	• Aliment non détecté. Viande trop fine.	• Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK.
Indicateur **blanc clignotant.** + bouton **clignotant** ou bouton **clignotant** L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	• Défaillance de l'appareil. • Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid.	• Débranchez , rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	• Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	• L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET.	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	• Aliment non détecté. **Le morceau de viande est trop fin, "OK" clignote.**	• Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité.

Tableau des programmes

Programme dédié	Indicateur de couleur du niveau de cuisson		
Viande rouge	Saignant	Médium	Bien cuit
Hamburger	Saignant	Médium	Bien cuit
Sandwich	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson	Cuit à point	Médium	Bien cuit
Volaille			Cuit à point
Porc/saussices/agneau			Cuit à point

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue),vous pouvez utiliser

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments		Programme de cuisson	Niveau de cuisson (saignant / medium / bien cuit)
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc		
	Agneau (désossé)		
	Bouchées de poulet congelées		
	Poitrine de porc		
	Tranche de jambon à cuire		
	Poitrine de poulet marinée		
Poisson	Truite entière		
	Crevettes non décortiquées		
	Gambas (décortiquées ou non)		
	Thon		

Mode manuel	Légumes grillés...	M	Température fixe

Pour les aliments surgelés, appuyez sur avant de sélectionner votre programme.

GARANTIE T-FAL DU FABRICANT

: **www.t-fal.ca**

Conformément à l'engagement ferme de T-fal à l'égard de l'environnement, tous ses produits sont réparables pendant et après la période de garantie. Avant de retourner un produit défectueux au point d'achat, veuillez joindre le service à la clientèle de T-fal directement au numéro de téléphone indiqué plus loin pour connaître les options de réparation.
Participons à la protection de l'environnement!

La garantie

Ce produit est garanti par T-fal pendant une période d'un an, contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat. Cette garantie du fabricant T-fal vient en complément des droits des consommateurs.
La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il soit conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de T-fal, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de T-fal aux fins de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie de T-fal est valide aux États-Unis, au Canada et au Mexique seulement et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier enregistré (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de T-fal à l'adresse www.t-fal.ca ou en composant le numéro de téléphone approprié, tel que l'indique la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.
T-fal ne sera pas tenue de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.
Cette garantie ne couvre pas les dommages survenus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, l'entretien ou le remplacement de pièces consommables ni les cas suivants :

- utilisation du mauvais type d'eau
- entartrage (tout détartrage doit être effectué conformément aux instructions précisées dans le mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou mauvais résultats attribuables à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tout accident lié à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages survenus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes liés à l'emballage effectué par son propriétaire ou à une manutention inadéquate de la part du transporteur.
La garantie du fabricant T-fal ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

a) La durée de la garantie de T-fal sera celle du pays d'utilisation du produit, même si le produit a été acheté dans l'un des pays figurant sur la liste, et qu'il est assorti d'une garantie de durée différente.
b) La garantie de T-fal ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, dont la tension, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou autre spécification locale.
c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation pourrait exiger une période de réparation de plus longue durée si le produit n'est pas vendu par T-fal dans le pays d'emploi.
d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de T-fal sera limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit de remplacement de même valeur, si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

La présente garantie de T-fal ne touche ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie accorde au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa seule discrétion.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, s'ils sont disponibles localement, tel que le décrit le site Internet de T-fal.

* T-Fal est une marque déposée du Groupe SEB.

CANADA	Groupe SEB CANADA - 345 Passmore AveToronto, ON CANADA M1V 3N8
	1 800-418-3325 **customer@ca.groupeseb.com**

EN 2 - 14
FR 15 - 27

Ref. 2100076346 - 01/13
Subject to modifications